

| Kerners Menü am 21. April 2006 |

Vorspeise: Rotwein-Ei mit sautierten Morcheln von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

4	frische Eier
500 ml	Rotwein
4 cl	Rotweinessig
150 ml	roter Portwein
1 Zehe	Knoblauch
1	Lorbeerblatt
10	weiße Pfefferkörner
1 Msp.	Speisestärke
50 g	kalte Butter
4 Scheiben	Kastenweißbrot
200 g	frische Morcheln
	Butter zum Braten
1	Schalotte
	Salz
	Pfeffer
	Butterschmalz

Zubereitung:

Den Rotwein mit Essig zum Köcheln bringen und leicht salzen. Die Eier einzeln in eine kleine Kelle schlagen, langsam in das köchelnde Rotwein-Essig-Gemisch gleiten lassen und ca. drei Minuten pochieren. Herausnehmen und warm stellen.

200 Milliliter vom Rotwein-Essig-Gemisch abnehmen und mit dem roten Portwein auf ca. 100 Milliliter reduzieren. Während des Einkochens mit einer angedrückten Knoblauchzehe, dem Lorbeerblatt und den weißen Pfefferkörnern aromatisieren. Durch ein Sieb passieren, leicht mit der Stärke abbinden und die kalte Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die pochierten Eier in dieser Reduktion kurz nachziehen lassen.

Weißbrotscheiben entrinden und in Butterschmalz goldbraun rösten, Eier darauf anrichten, dabei ein wenig mit der Reduktion überziehen. Eine gewürfelte Schalotte und die geputzten und gewaschenen Morcheln in wenig Butter anschwitzen und neben den Eiern anrichten.

Tipp :

Genauso gut passen Pfifferlinge oder Steinpilze.

Zwischengang: Sushi-Rollen: Spicy California und Big Crush von Steffen Henssler

Zutaten (für vier Personen)

Für die Spicy California-Rollen

300 g	Sushireis, ungekocht, oder ca. 500 g gekochten Sushireis
4 halbe	Noriblätter
3 EL	Wasabipulver
4 Stangen	Crabmeat
0,5	Gurke
1	Avocado
300 g	Thunfisch
1 TL	Chilisauce
150 g	Mayonnaise
	Sojasauce
	Salz

Für die Big Crush

300 g	Sushireis, ungekocht, oder ca. 500 g gekochten Reis
4 halbe	Noriblätter
3 EL	Wasabipulver
8	Garnelen, Grösse 16/20, ohne Kopf und Schale
200g	Mehl
0,5	Gurke
1	Avocado
0,5 Bund	Koriander
500 g	Tobbiko rot (Rogen vom fliegenden Fisch) - tiefgefroren
200 g	Tempurateigpulver
200 ml	kalt Wasser
1 Fläschchen	süss-saure Sauce
500 ml	Pflanzenöl (zum Frittieren)
	Salz
	Pfeffer

Für den Sushizu (für den Sushireis):

100 ml	Reisessig
60 mg	Zucker
10 mg	Salz

Zubereitung

Für die Spicy California-Rollen

Den Thunfisch in dünne, ca. vier Zentimeter lange und zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden.

Die Gurke mit Schale in dünne Scheiben schneiden (das Kerngehäuse aussparen). Die Scheiben in dünne Streifen schneiden. Die Avocado schälen, den Kern entfernen und auch in dünne Streifen schneiden. Wasabi mit Wasser verrühren, bis eine dicke Paste entsteht.

Den gekochten Sushireis (ca. 90 Gramm pro Rolle) der Länge nach gleichmäßig auf das Noriblatt verteilen. Das Blatt wenden, mit einer dünnen Schicht Wasabi einstreichen, ein Stück Crabmeat halbieren und in die Mitte der Rolle legen.

Ungefähr zehn bis 15 Gurken- und Avocadostreifen auf das Crabmeat legen, einen dünnen Streifen Chilisauce der Länge nach auf das Blatt geben und das Blatt vorsichtig einrollen.

Der Reis ist jetzt außen. Auf den Reis die Thunfischscheiben gleichmäßig nebeneinander legen. Auf die Rolle mit dem Thunfisch Klarsichtfolie legen und mit einer Bambusmatte vorsichtig in Form bringen. In sechs, sieben gleichmäßige Stücke schneiden. 150 Gramm Mayonnaise mit der Sojasauce verrühren. Das Ganze mit einem Teelöffel Chilisauce und Salz abschmecken. Über jedes Stück der Rolle ein bisschen Mayonnaise geben und mit Soja und Wasabi servieren. Fertig!

Für die Big Crush-Rollen

Die Garnelen an der Unterseite leicht einschneiden und gerade drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tempurateigpulver mit dem kalten Wasser verrühren, so dass er leicht klumpig bleibt. Die Garnelen mehlieren und durch den Tempurateig ziehen. Danach in heißem Pflanzenöl (170°C) frittieren, bis sie kross sind.

Das Noriblatt hochkant legen und den gekochten Sushireis (ca. 80 Gramm) auf ca. drei Viertel der Fläche verteilen. Das Blatt wenden und wieder hochkant legen. Eine dünne Spur Wasabi über das Blatt geben. Zwei frittierte Garnelen quer in die Rolle legen, ca. fünf bis acht Gurken- und Avocadostreifen dazu geben. Zwei Koriandersträucher auf die Gurken legen und die Rolle vorsichtig einrollen.

Der Reis ist jetzt außen. Klarsichtfolie auf die Rolle legen und mit der Bambusmatte in Form bringen. Die Rolle in Tobbiko mehrfach wenden. In fünf Stücke schneiden und mit Soja und Wasabi servieren. Süß-saure Sauce über die Rolle geben, fertig!

Für den Sushireis

Den Reis immer nach Volumen, nicht nach Gewicht abwägen. Für zwei Personen reicht eine Tasse (ungewaschenen) Reis, das entspricht 300 Milliliter. Eine Stunde vorher den japanischen Rundkornreis waschen. Dazu nimmt man die vorher abgemessene Menge Reis und wäscht ihn so lange in kaltem Wasser, bis keine Trübung mehr im Wasser auftritt. Danach ca. 30 Minuten trocknen lassen. Je besser der Reis gewaschen ist, desto besser klebt er.

Dem Reis die 1,1- bis 1,3-fache Menge Wasser hinzufügen (im Zweifelsfall eher weniger, es kommt ja noch die Reiswürze dazu). Den Reis und das Wasser in einen Topf geben, aufkochen und etwa drei Minuten auf höchster Stufe kochen lassen. Dabei nicht den Deckel abnehmen.

Den Topf von der Platte nehmen und auf eine zweite Platte setzen, die bereits auf niedriger (niedrigster) Stufe vorgewärmt ist. Auf dieser Platte den Topf noch 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist.

Den Topf danach noch 15-20 Minuten mit einem sauberen Tuch abgedeckt stehen lassen.

Für den Sushizu einfach alles vermengen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Auf 300 Gramm Reis ungefähr 20 Milliliter Sushizu geben. Den Sushireis kurz stehen lassen, in eine Schüssel geben und mit einem nassen Lappen abdecken. Eventuell noch einen Schuss Mirin (Sake oder süßen Sherry) hinzugeben. Dann aber etwas weniger Zucker verwenden, weil der Mirin schon Süße mitbringt.

Reis in einem flachen Gefäß ausbreiten (traditionell in einer Holz- oder Tonschale), die Gewürzmischung unterrühren und zufächern, bis der Reis abgekühlt und glänzend geworden ist (nicht in den Kühlschrank stellen!).

1. Hauptgang: Zitronenlinguine mit Hummer von Cornelia Poletto

Zutaten (für vier Personen)

400 g	Linguine
2	Hummer à 600 g
1	Karotte
1 Stange	Sellerie
2 Stängel	glatte Petersilie
2 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
1 TL	Pfefferkörner
45 g	Meersalz
300 g	Zucker
2	unbehandelte Zitronen
300 ml	Fischfond
1 Topf	Verveinekraut (alternativ Zitronenkraut)
50 g	Parmesan
	Olivenöl, extra vergine
	Fleur de sel
	Pfeffer aus der Mühle
	Bratenband

Zubereitung:

Die beiden Hummer mit dem Bratenband zusammenbinden. Karotten und Sellerie klein schneiden und mit der Petersilie, dem Thymian, den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern in ca. fünf Litern Wasser aufkochen, salzen und die Hummer hineingeben. Die Tiere drei Minuten in heißem Wasser ziehen lassen, dann abschrecken. Anschließend die Hummer aus den Schalen brechen und abwaschen.

Für die Zitronen den Zucker mit einem Liter Wasser aufkochen lassen. Darin die Zitrone ca. vier Stunden bei kleiner Hitze ziehen lassen. Im Sirup auskühlen lassen.

Eine der beiden Zitrone schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die zweite Zitrone komplett schälen und filetieren.

Die Zitronenfilets in Olivenöl schwenken, die Zitronenstreifen dazugeben, mit dem Fischfond abgießen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Die Hummer in der Zitronenauce erwärmen. Währenddessen das Meersalz ins Wasser geben und die Linguine „al dente“ garen, abgießen und zur Sauce geben. Verveineblätter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta auf vier Tellern verteilen, den Hummer portionieren und mit Parmesanhobeln ausgarnieren.

2. Hauptgang: Lammrücken in Kartoffelkruste «Bocuse d'or» von Lea Linster

Zutaten (für vier Personen)

400-500 g	Lammrücken
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
50 g	frisch geriebenes Weißbrot (Semmelbrösel)
800 g	festkochende Kartoffeln
	Öl zum Braten
2-3 EL	glatte Petersilie

Für die Sauce:

0,5 Ltr.	Lammfond
1 Zweig	Rosmarin
50 g	kalte Butter
	feines Meersalz

Zubereitung:

Den ausgelösten und geputzten Lammrücken in zwei gleichgroße Stücke von 20 Zentimeter Länge schneiden, mit Küchenpapier trocknen, salzen und pfeffern und rundherum in den Weißbrotbröseln wenden. Überschüssige Weißbrotbrösel abklopfen.

Kartoffeln schälen, waschen, zu feinen Streifen hobeln, gut ausdrücken und noch zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocknen. Eine große, beschichtete Pfanne erhitzen, drei Esslöffel Öl dazugeben und die Hälfte der Kartoffeln einstreuen, so dass ein 0,5 Zentimeter dünner und 24 Zentimeter großer Kartoffelpfannkuchen entsteht. Den Kuchen von einer Seite goldbraun backen, dabei darauf achten, dass kein Öl an die Oberfläche kommt.

Den einseitig gebratenen Kartoffelkuchen mit der gebratenen Seite nach unten auf ein Küchentuch gleiten lassen und mit der Hälfte der grob gehackten Petersilie bestreuen. Mit den restlichen Kartoffeln einen zweiten Kuchen backen.

Backofen auf 220°C vorheizen.

Jeweils ein Lammstück auf das untere Drittel eines Pfannkuchens legen und mit Hilfe des Küchentuches darin einrollen. Die Kartoffeln gut an das Fleisch, und die seitlichen Enden aneinander drücken. Lammrücken mit etwas Abstand nebeneinander auf ein Gitter mit untergelegtem Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in 15 Minuten rosa garen.

Für die Sauce den Lammfond mit dem Rosmarinzweig um die Hälfte einkochen lassen, Rosmarinzweig entfernen und kurz vorm Servieren die Butter in kleinen Stückchen unter Schwenken in die Sauce schmelzen lassen, so dass sie leicht gebunden wird. Mit Salz abschmecken.

Den Lammrücken aus dem Ofen nehmen und sofort in jeweils vier Stücke schneiden. Pro Person je zwei Stücke auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen und servieren.

**Dessert: Kirschstrudelblüte mit Mandelsabayon und Holunderblütensorbet
von Johann Lafer**

Zutaten (für vier Personen)

250 g	Strudelteig, tiefgekühlt
125 g	Butter
50 g	Puderzucker zum Bestreuen
80 g	Zucker
6	Eigelbe
200 g	Marzipanrohmasse
1 Schote	Vanille de Tahiti
2 EL	Rum
2	Eiweiß
30 g	Mehl
100 g	Kirschen
50 g	gehobelte, geröstete Mandeln
100 ml	Milch
2 cl	Amaretto
250 ml	Wasser
310 g	Holunderblütensirup
1	unbehandelte Zitrone
1 Blatt	Gelatine
1 Schuss	Weißwein

Zubereitung

50 Gramm der Butter erwärmen bis sie flüssig ist. Den Strudelteig auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Eine zweite Schicht Strudelteig auflegen und gut andrücken. In Quadrate von fünf mal fünf Zentimetern scheiden. Wieder mit Butter anpinseln und versetzt immer zwei Stück aufeinander legen. Diese in gefettete Briocheförmchen drücken, so dass die überstehenden Ecken über dem Rand stehen.

Für die Marzipanmasse die restlichen 75 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, Marzipanrohmasse, das Mark einer Vanilleschote und Rum vermengen. Drei Eigelb nach und nach begeben und schaumig rühren. Zwei Eiweiß steif schlagen, unter die Marzipanmasse ziehen und das Mehl untersieben.

Die Kirschen entsteinen. Die Strudelblätter zunächst mit etwas Marzipanmasse bestreichen, mit den entsteinten Kirschen füllen und mit der restlichen Marzipanmasse auffüllen. Im Backofen bei 180°C Umluft ca. zwölf Minuten backen. Die Strudelblüten aus den Förmchen nehmen, mit Puderzucker bestäuben. Eine Gabel über einer Gasflamme erhitzen und ein Gitter auf den Strudelblüten einbrennen.

Für das Mandelsabayon die Mandeln mit der Milch und 40 Gramm Zucker aufkochen und etwas ziehen lassen. Die ausgekühlte Mandelmilch durch ein Sieb gießen, gut ausdrücken, drei Eigelbe begeben und über dem Wasserbad schön cremig aufschlagen. Das Mandelsabayon vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis das Sabayon super cremig ist. Zum Schluss mit dem Amaretto abschmecken und mit den Kirschstrudelblüten und dem Holunderblütensorbet servieren.

Für das Holunderblütensorbet Zitronensaft, Holunderblütensirup, einen Schuss Weißwein und Wasser vermischen. Gelatine einweichen, ausdrücken, mit ein wenig vom Gemisch auflösen und alles vermischen. In der Eismaschine gefrieren.